Mohn-Mandarinen-Torte

Kuchen » Mohn

Zutaten (12 Stücke)

» 125g Butter/Margarine
» 255g Zucker
» 1 Zitrone(n)
» 3 Ei(er)
» 150g Mehl
» 1 TL Backpulver
» 6 Blatt Gelatine
» 2 Dosen Mandarine(n)
» 250g Schlagsahne
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 300g Mascarpone
» 150g Saure Sahne
» 4 EL Orangensaft
» 250g Mohn-Back
» 1 Pk. Tortenguß (klar)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Fett mit 125g Zucker und Zitronenschale cremig schlagen. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, einrühren. Teig in gefettete Springform (Durchmesser 26cm) füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 20min backen. Aus der Form lösen und abkühlen lassen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mandarinen abtropfen, 250ml Saft auffangen. Sahne und Vanillinzucker steif schlagen. Mascarpone mit saurer Sahne, 100g Zucker und Orangensaft verrühren. Zwei Esslöffel Creme mit Mohnback verrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen, unter Rest Mascarponecreme rühren. Sahne und Hälfte Mandarinen unterziehen.

3. Boden mit dem Formrand umschließen, mit Hälfte Creme bestreichen. Mohnmasse als Kleckse darauf verteilen, mit Rest Creme bedecken, alles mit einer Gabel durchziehen. Glatt streichen. Torte ca. 1 Stunde kalt stellen. Mit Rest Mandarinen belegen. Gusspulver mit 30g Zucker und Saft unter Rühren aufkochen. Guss auf der Torte verteilen. Ca. 30min kalt stellen. Rand lösen. Torte mit Mohn und Sahne verzieren.

Nährwerte: 530kcal/E8g/F32g/KH52g pro Stück

angelegt am: 09.07.2004 Rezept-Nr: 1136

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke